SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-7259.2-2006

Ikan kakap utuh segar–
Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Istilah dan definisi 1
3 Jenis bahan baku 1
4 Bentuk bahan baku 1
5 Asal bahan baku 1
6 Mutu bahan baku 1
7 Penyimpanan bahan baku 1
Bibliografi 2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kakap utuh segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsesus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Ikan kakap utuh segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk ikan kakap utuh segar.

2 Istilah dan definisi

2.1
bahan baku ikan kakap utuh segar
ikan kakap utuh segar

3 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah ikan kakap merah (*Lutjanus spp*), kakap putih(*Lates calcalifer*).

4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa ikan kakap utuh segar yang belum mengalami penyiangan.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut.

- Kenampakan : utuh, tidak cacat, warna insang merah cerah, sayatan daging putih cemerlang.
- Tekstur : padat, elastis dan kompak.
- Bau : segar spesifik jenis.

7 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan kakap secepatnya ditangani. Apabila terpaksa menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhu pusat bahan baku antara 0°C-5°C, saniter dan higienis.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001 *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id